



LES MERINGUES

INFORMATIONS :

- 15min de préparation
- Niveau débutant
- Une 10aine de meringues

INGRÉDIENTS :

- 4 blanc d'oeufs
- 200g de sucre



RÉALISATION DES MERINGUES :

À l'aide d'un robot ou d'un fouet électrique, monter en neige 4 blancs d'oeufs jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

Ajouter progressivement, en pluie et en 3-4 fois 200g de sucre et continuer de battre encore 5 minutes afin de former une meringue Française.

La meringue est prête lorsqu'elle forme un joli bec d'oiseau en soulevant le fouet.

Dresser les meringues sur une plaque de cuisson, le meilleur combo étant la plaque micro perforée avec un tapis en silicone Silpat, et enfourner 1h30 à 100°C pour des meringues croquantes à l'extérieur et encore fondantes à l'intérieur.

